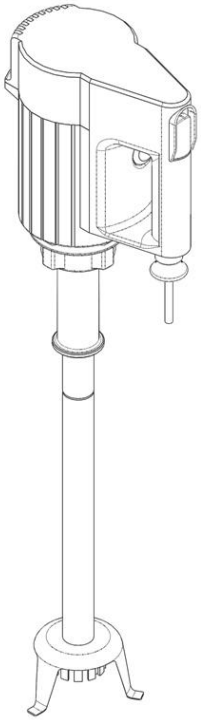
KRONEN
GEORG KRONEN

HANDMIXER

Typ: EMA-85



Originalbedienungsanleitung

Deutsch

CE

Bedienungsanleitung EMA-85
Version: 1.0
Ausgabedatum: 24.02.2014

Inhaltsverzeichnis

1. Allgemeines 4
2. Sicherheit 8
3. Technische Daten 10
4. Aufbau und Funktion 11
5. Transport und Verpackung 16
6. Installation und Erstinbetriebnahme 17
7. Bedienung und Betrieb 18
8. Störungen 25
9. Wartung 27
10. Anhänge 29
11. Index 30

1. Allgemeines

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung und die weiteren beigefügten Dokumenten in Reichweite des Handmixers auf. Lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch des Handmixers die Bedienungsanleitung.

Erklärung in der Dokumentation verwendeter Symbole

Achtung, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener und vom Handmixer abzuwenden.

Achtung Verletzungsgefahr, den folgenden Anweisungen sind Folge zu leisten um Schaden vom Bediener abzuwenden.

Haftungsbeschränkungen

Bei unsachgemäßem Gebrauch unterliegt dem Hersteller keinerlei Haftung.

Herstelleranschrift

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Sachmangelhaftung und Beanstandungen

1. Sachmangelansprüche verjähren innerhalb von 12 Monaten nach Übergabe der Ware. Für gebrauchte Gegenstände übernimmt die Verkäuferin keine Haftung für Sachmängel.
2. Nach unserem Ermessen liefern wir neu oder bessern alle Leistungen nach, die sich nachweisbar infolge eines vor dem Gefahrenübergang liegenden Umstandes als Mangel behaftet herausstellen.
3. An, im Austauschverfahren ersetzten Teilen, behalten wir uns Eigentum vor.
4. Es wird insbesondere keine Gewähr übernommen für Schäden, die aus nachfolgenden Gründen entstanden sind, jedoch nicht auf unser Verschulden zurück zu führen sind:
Natürliche Abnutzung, normaler Verschleiß, unsachgemäß vorgenommene Eingriffe oder Instandsetzungsarbeiten seitens des Käufers oder Dritten, ungeeignete oder unsachgemäße Verwendung, fehlerhafte Bedienung, Montage, Inbetriebsetzung, fehlerhafte oder nachlässige Behandlung, nicht ordnungsgemäße Wartung, Verwendung ungeeigneter Betriebs- und Reinigungsmittel, chemische, elektrochemische oder elektrische Einflüsse, ohne unsere Zustimmung vorgenommene Änderungen am Liefergegenstand.
5. Zur Durchführung der von uns nach billigem Ermessen als notwendig erscheinenden Nachbesserung bzw. Ersatzlieferung muss der Käufer der Verkäuferin die erforderliche Zeit und Gelegenheit geben.
6. Bei berechtigten Beanstandungen trägt die Verkäuferin die unmittelbaren Kosten der Nachbesserung bzw. der Ersatzlieferung. Bei Lieferorten außerhalb der Bundesrepublik Deutschland sind die insgesamt von uns zu tragenden Kosten begrenzt auf die Höhe des Auftragswertes.
7. In Fällen schuldhafter Mitverursachung der Mängel durch den Käufer, insbesondere aufgrund der Nichtbeachtung der Schadensvermeidungs- und Minderungspflicht, behält sich die Verkäuferin einen entsprechenden Schadenersatzanspruch vor.
8. Der Käufer hat nach seiner Wahl ein Recht zum Rücktritt vom Vertrag, wenn – unter Berücksichtigung der gesetzlichen Ausnahmefälle – eine uns gesetzte Frist für die Nachbesserung oder Ersatzlieferung wegen eines Sachmangels fruchtlos verstreicht.
9. Die sich aus der Sachmangelhaftung ergebenen Rechte des Käufers sind ohne Zustimmung der Verkäuferin nicht übertragbar.

Garantiebedingungen

1. Die Verkäuferin gewährt dem Endkunden eine Garantie für neu hergestellte Kronen-Geräte, sofern diese in Deutschland verbleiben. Die Garantiefrist beträgt 12 Monate ab Auslieferung des Gerätes an den Endkunden, längstens aber 18 Monate ab Werksauslieferung des Gerätes.
2. Die Kronen Küchengeräte GmbH übernimmt im Rahmen der Garantie die Nachbesserung oder die Ersatzlieferung der fehlerhaften Teile, sofern die Funktionsfähigkeit des Kronen-Gerätes erheblich beeinträchtigt ist. Im Rahmen der Garantie sind weitere Ansprüche ausgeschlossen.
Die Service-Abteilung der Kronen Küchengeräte GmbH wird nach fristgerechter Mitteilung des Garantiefalles entscheiden, wie der Fehler behoben wird und mit dem Kunden die weitere Vorgehensweise, gegebenenfalls unter Einschaltung eines von Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienstes besprechen. Sofern ein Versand des Gerätes zur Reparatur im Rahmen der Garantie erforderlich ist, erfolgt der Versand auf Kosten und auf Gefahr des Kunden.
3. Ein Garantieanspruch ist ausgeschlossen:
   - bei normaler Abnutzung und Verschleiß,
   - bei Falschinstallation der Geräte,
   - bei mutwilliger Beschädigung oder Fehlbedienung,
   - Schäden, die auf eine Inspektion oder Reparatur durch eine nicht durch Kronen Küchengeräte GmbH autorisierte Person entstanden sind.
4. Die Kronen Küchengeräte GmbH beschränkt die Garantiebestimmungen für Geräte, die für den Verkauf ins Ausland bestimmt sind. Die Kronen Küchengeräte GmbH gibt in diesen Fällen eine Garantie für die originalen Kronen Ersatzteile. Diese Garantie umfasst die Funktionsfähigkeit der Ersatzteile bei ordnungsgemäßem Einbau. Im Falle eines Funktionsmangels stellt die Kronen Küchengeräte GmbH ein Ersatzteil zur Verfügung. Eventuell anfallende Montage- und Personalkosten werden nicht übernommen.
Die Garantie ist in diesem Fall beschränkt auf 12 Monate ab Gefahrübergang.

5. Voraussetzung der dargestellten Garantieleistungen ist, dass alle vorgeschriebenen Wartungs- und Pflegearbeiten von einem von der Firma Kronen Küchengeräte GmbH autorisierten Kundendienst durchgeführt wurden und dass sämtliche Pflege- und Bedienungshinweise der Firma Kronen Küchengeräte GmbH beachtet wurden.
Die Garantie ist ohne schriftliche Zustimmung der Kronen Küchengeräte GmbH nicht übertragbar.
6. Die Kronen Küchengeräte GmbH gewährt für jeden originalen Kronen-Ersatzteil bei ordnungsgemäßem Einbau eine Funktionsgarantie dieses Teils von 6 Monaten. Im Falle eines Ausfalls stellt die Kronen GmbH ein Originalteil zur Verfügung. Weitergehende Ansprüche, auch Kosten für den Austausch, können nicht übernommen werden. Ausgenommen hiervon sind Teile, die einem überdurchschnittlichen Verschleiß durch den Betreiber unterliegen.

Urheberschutz

Diese Ausgabe und jedes andere Dokument, welches mit dem Handmixer geliefert wird, darf nicht teilweise oder vollständig vervielfältigt werden, ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers.

Entsorgung des Gerätes

Der Handmixer bzw. dessen Einzelteile müssen nach den örtlich geltenden Vorschriften entsorgt oder recycelt werden.
Der Handmixer darf nicht mit dem Haushaltabfall entsorgt werden.

2. Sicherheit

Allgemeine Gefahrenquellen

Falsches Benutzen oder mangelnde Kenntnisse der Sicherheitshinweise können beim Bedienen des Handmixers Unfälle oder Verletzungen an Händen und Fingern bewirken.

Wir raten Ihnen deshalb, die Sicherheitshinweise zu respektieren und diese einzuhalten.

- Versichern Sie sich, dass keine unbefugten oder nicht eingearbeitete Personen, besonders keine Kinder, den Handmixer starten und daran arbeiten.

- Es ist strengstens untersagt die Sicherheitsvorrichtungen an dem Handmixer zu ändern oder zu entfernen, da ernsthafte Gefahren für den Bediener auftreten können.

- Seien Sie während dem Bedienen des Handmixers stets konzentriert und lassen Sie sich von nichts ablenken.

- Verarbeiten Sie nur die in der Bedienungsanleitung aufgelisteten Waren.

- Halten Sie Ihren Arbeitsplatz stets sauber und trocken, um zu verhindern, dass dieser glatt wird.

- Bevor Sie den Handmixer reinigen, versichern Sie sich, dass dieser vom Stromnetz getrennt ist.

- Den Handmixer sofort abschalten, wenn Sie ein ungewöhnliches Geräusch in diesen hören oder eine Verletzungsgefahr befürchten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Handmixer ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist.
Er ist ausschließlich dazu bestimmt um Suppen, Saucen, Eintöpfe und Pürees zu Emulgieren, zu Mixen oder Aufzuschlagen. Jegliche andersseitige Verwendung ist untersagt.

Ein Fehlgebrauch der Maschine kann entstehen, wenn die Überwurfmutter und der Mixstab nicht fest mit dem Motor verschraubt wurden.

Der Handmixer ist für die gewerbliche Nutzung vorgesehen und darf nur von Angestellten des Betreibers benutzt werden.

Persönliche Schutzausrüstungen sind zum Gebrauch des Handmixers nicht erforderlich. Dies setzt allerdings nicht die vor Ort geltenden Vorschriften außer Kraft.

Es ist strengstens untersagt Umbauten jeglicher Art am Handmixer durchzuführen.

Die volle Verantwortung zur bestimmungsgemäßen Verwendung, der Einhaltung der Sicherheitshinweise und zur regelmäßigen Reinigung und Wartung unterliegt dem Betreiber.

Bei einer eintretenden Not-Situation trennen Sie den Handmixer von der Stromversorgung. Der Motor wird dadurch gestoppt.

3. Technische Daten

Gewicht:	Antriebsgruppe	4,1 kg
	EMA- **/** Mixstab 500	1,4 kg
	EMA- / Mixstab 600	1,5 kg
	EMA- / Mixstab 700	1,6 kg
Abmessungen :	Antriebsgruppe	200 x 120 x 230 mm
	EMA- / Mixstab 500	500 x 60 mm
	EMA- / Mixstab 600	600 x 60 mm
	EMA- / Mixstab 700	700 x 60 mm
Anschlusswerte :	Netzspannung	230 V
	Netzfrequenz	50 Hz
	Strom	3,8 A
Leistungsdaten und - grenzen :	Aufnahmeleistung	850 W
	Drehzahl	9000U/min
	empfohlene Netzsicherung	10 A

Nichtionisierende Strahlung:

Nicht ionisierende Strahlung wird nicht gezielt erzeugt, sondern lediglich technisch bedingt von den elektrischen Betriebsmitteln (z.B. von Elektromotoren, Kraftstromleitungen oder Magnetspulen) abgegeben. Außerdem besitzt die Maschine keine starken Permanentmagnete. Bei Einhaltung eines Sicherheitsabstandes (Abstand Feldquelle zu Implantat) von 30 cm kann die Beeinflussung aktiver Implantate (z.B. Herzschrittmacher, Defibrillatoren) mit hoher Wahrscheinlichkeit ausgeschlossen werden.

4. Aufbau und Funktion

Mit entsprechend montierten Mixstäben verarbeitet der Handmixer Suppen, Saucen, Eintöpfe, Pürees oder ähnliches. Der Handmixer wird dazu in den Kessel mit der zu verarbeitenden Speise getaucht.

Lieferumfang

Im Lieferumfang sind enthalten, der Motor, die Überwurfmutter und ein EMA- oder Mixstab. Der Handmixer wird geliefert in einer Umverpackung, in der desweiteren die Bedienungsanleitung und optional weitere EMA- und/ oder Mixstäbe enthalten sind.

Typenschild

Das Typenschild befindet sich gegenüber dem Handgriff.

Auf dem Typenschild sind folgende Informationen angebracht:

- Hersteller und Herstelleradresse
- Typenbezeichnung
- Seriennummer
- Baujahr
- Nennleistung
- Netzspannung
- Netzfrequenz

Beschreibung der Baugruppen

- **Motorblock (1):** Dieser besteht aus einem stabilen Kunststoffgehäuse, in dem sich der Motor befindet und die Bedienelemente.

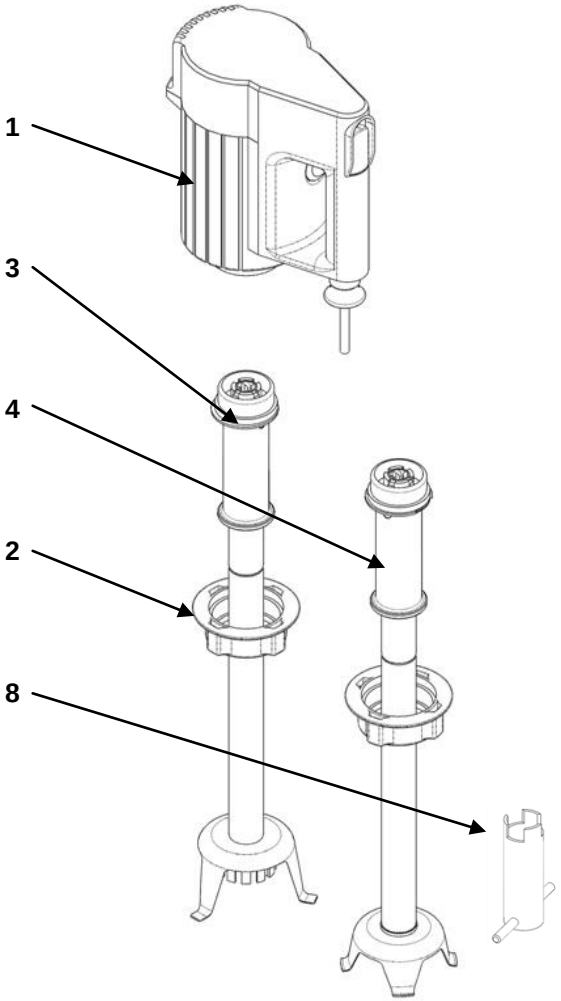
- **Überwurfmutter (2):** Diese dient als Befestigungselement für den Mixstab am Motorblock.

- **EMA-Stab (3):** Dient zum Emulgieren, Mixen und Aufschlagen von Lebensmitteln. Es gibt verschiedene Längenausführungen. An ihm befindet sich ein Griff an dem der Handmixer während des Arbeitsvorganges gehalten wird.

- **Mixstab (4):** Dient zum Mixen von Lebensmitteln. Es gibt verschiedene Längenausführungen. An ihm befindet sich ein Griff an dem der Handmixer während des Arbeitsvorganges gehalten wird.

- **Werkzeugset (8)**: Dient zum Lösen des Rotors vom EMA-Stabes, bzw. dem Messer vom Mixstab.

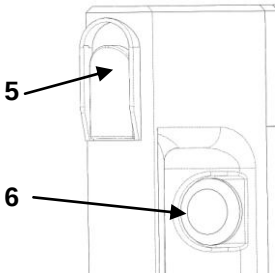
Übersicht der Baugruppen



1	Motorblock
2	Überwurfmutter
3	EMA-Stab mit Haltegriff
4	Mixstab mit Haltegriff
8	Werkzeugset zum Rotor lösen

Bedienelemente

Der Handmixer besitzt einen EIN/AUS-Schalter **(5)** der den Motor startet oder stoppt. Über den Stellknopf **(6)** kann die gewünschte Drehzahl stufenlos eingestellt werden.



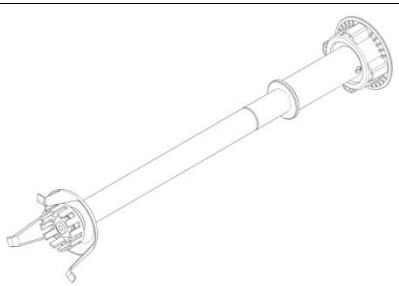
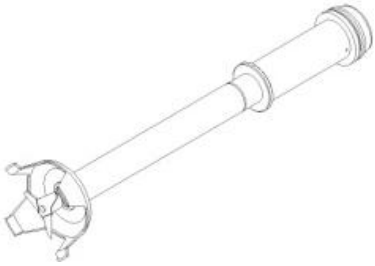
Sicherheitsvorrichtungen

Die Sicherheits- und Schutzvorrichtungen bestehen aus:

- Starten der Maschine durch den EIN/AUS-Schalter **(5)** .
- Thermischer Motorschutz, der bei Überhitzung des Motors, die Maschine abschaltet. Der Motor kann erst nach einer längeren Abkühlzeit (bis zu 20 Minuten) wieder eingeschaltet werden. Wiederholte Überlastung kann den Motor beschädigen.
- Überstromschutzschalter, wird der maximale Strom überschritten, schaltet der Motor aus. Der Motor kann sofort durch Betätigen des EIN/AUS-Schalter **(5)** wieder eingeschaltet werden.
- Unterspannungsauslösung, der Motor ist gegen unbeabsichtigtes Anlaufen nach einer Unterbrechung der Betriebsspannung gesichert. Nur durch Betätigen des EIN/AUS-Schalter **(5)** kann der Motor wieder in Betrieb genommen werden.

Hinweis: Bei Stromausfall, Ausschalten oder wenn eine der Sicherheitseinrichtungen auslöst, startet der Handmixer nur durch erneutes Einschalten wieder.

Zubehör

	EMA-Stab	500 mm 600 mm 700 mm
	Mixstab	500 mm 600 mm 700 mm

5. Transport und Verpackung

Transportieren Sie den Handmixer nur in seiner Umverpackung.
Sichern Sie diesen während des Transportes.

Kontrollieren sie die Umverpackung (Kartonage) bei Anlieferung auf Beschädigungen.
Falls Transportschäden aufgetreten sind, wenden Sie sich an den entsprechenden Lieferanten.
Öffnen sie die Kartonage durch Auftrennen der Klebebänder mit einem Packmesser (keine spitzen und scharfen Klingen verwenden).
Heben Sie den Handmixer aus der Umverpackung und legen sie diesen auf ihre Arbeitsplatte.
Kontrollieren Sie, ob die Lieferung dem Lieferumfang entspricht. Falls die Lieferung nicht vollständig ist, wenden Sie sich an Ihren zuständigen Händler.
Transportsicherungen sind keine am Handmixer angebracht.

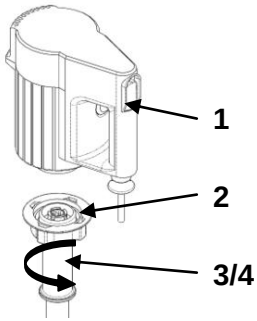
Der Mixstab besitzt eine scharfe Klinge. Halten Sie deshalb den Mixstab nur an den dafür vorgesehenen Griff.

Entsorgen oder recyceln Sie die Umverpackung des Handmixers nach den örtlich geltenden Vorschriften.

Lagern Sie den Handmixer bei einer Lagertemperatur von -10 bis + 40°C. Die maximal erlaubte Luftfeuchtigkeit ist 90% (ohne Kondenswasserbildung).

6. Installation und Erstinbetriebnahme

Der Handmixer wird betriebsbereit geliefert. Vor der Erstinbetriebnahme muss der Mixstab montiert werden. Dafür schieben Sie die Überwurfmutter **(2)** auf den oberen Teil des Mixerstabes **(3/4)** und schrauben die Überwurfmutter **(2)** fest an den Motorblock **(1)**.



Vor dem Einstecken des Netzstecker prüfen Sie, ob der EIN/AUS Schalter **(5)** auf Stellung "0" ist und vergleichen die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Hauptstromanschlüssen. Wenn diese nicht übereinstimmen, schließen Sie die Maschine nicht an. Benachrichtigen Sie in diesen Fall Ihren Kundendienst.

Der Netzstecker muss jederzeit vom Bediener einzusehen und leicht erreichbar sein.
Die Steckdose muss zumindest den CEE 7/17 Standardanforderungen entsprechen.
Da der Handmixer über eine Schutzisolierung des Gehäuses verfügt, benötigt dieser keinen Schutzleiteranschluß.

Vor der ersten Inbetriebnahme reinigen Sie das Gerät gründlich. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Kapitel "7. Bedienung und Betrieb" im Absatz "Reinigung".

7. Bedienung und Betrieb

Sicherheitshinweise zur Bedienung

Den Handmixer erst einschalten, wenn er sich in der Flüssigkeit befindet. Den Mixstab nie während des Arbeitsvorganges aus der Flüssigkeit holen, es besteht Spritzgefahr.

Den Handmixer nur am Griff des Motorblocks und am Griff des Mixstabes festhalten, um Verbrennungen am erhitzten Mixstab zu vermeiden.

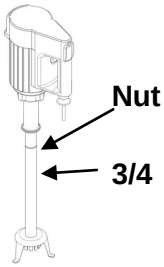
Tätigkeiten vor dem Gebrauch

Kontrollieren Sie den Handmixer auf Verunreinigungen, vor allem in dem Bereich, der mit Lebensmittel in Berührung kommt. Dazu gehört EMA-Stab **(3)** bzw. Mixstab **(4)**. Falls notwendig entfernen Sie diese. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Absatz "Reinigung".

Kontrollieren Sie das Gehäuse des Mixers auf Risse und Abplatzungen. Befolgen Sie dazu die Richtlinien im Absatz "Störungen".

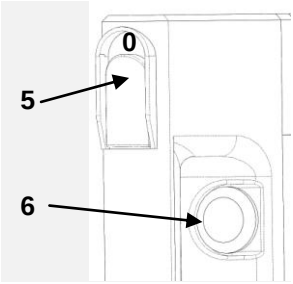
Einschalten

Zum Einschalten muss der Handmixer an die Stromversorgung angeschlossen und der Mixstab mit der Überwurfmutter fest am Motorblock montiert sein. Den Handmixer maximal mit 2/3 seiner Gesamtlänge in die Flüssigkeit tauchen. Den Mixstab leicht schräg in das Mixgut einführen, wobei der Fuß mit dem Messer den Behälterboden nicht berühren darf.



*Hinweis: die maximale Eintauchtiefe ist mit einer Nut am Mixstab **(3 bzw. 4)** gekennzeichnet.*

Durch Schieben des EIN/AUS Schalters **(5)** nach unten auf „I“ wird der Handmixer eingeschaltet. Am Drehknopf **(6)** können Sie die Drehzahl stufenlos einstellen.



Hinweis: Stellen Sie zu Beginn des Arbeitsganges für ca. eine Sekunde die höchste Drehzahl ein. Das Mixgut wird dann durch den Wirbel angezogen und zerkleinert. Danach die gewünschte Drehzahl einstellen.

Anschließend den Mixer auf dem Kesselboden aufgesetzt lassen, um den Arbeitsgang mühelos zu beenden.

Die maximale Eintauchtiefe darf nicht überschritten werden.

Ausschalten

Zum Ausschalten des Handmixers lassen Sie diesen in der Flüssigkeit und schieben den EIN/AUS Schalter **(5)** nach oben auf "0". Der Handmixer ist nun ausgeschaltet und kann nun aus der Flüssigkeit gehoben werden.

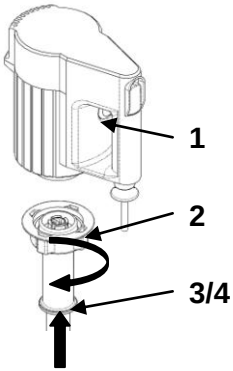
Den Handmixer muss ausgeschaltet sein, bevor er aus der Flüssigkeit gehoben wird. Den Mixstab nie während des Arbeitsvorganges aus der Flüssigkeit holen, es besteht Spritzgefahr.

Stillsetzen im Notfall

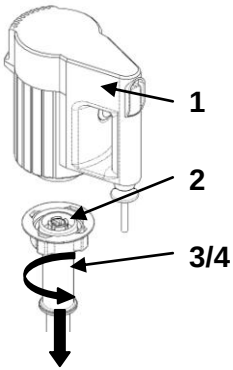
Im Notfall ist der Handmixer durch Verscheiben des EIN/AUS Schalters **(5)** still zu setzen.

Montage und Demontage des Mixstabes

Für die Montage des Mixstabes schieben Sie die Überwurfmutter **(2)** auf den oberen Teil des Mixerstabes **(3/4)** und schrauben die Überwurfmutter **(2)** fest an den Motorblock **(1)**.



Für die Demontage des Mixstabes lösen Sie die Überwurfmutter **(2)** vom Motorblock **(1)**. Schieben Sie die Überwurfmutter **(2)** in den unteren Teil des Mixstabes **(3/4)**.
Beim EMA-Stab **(3)** können Sie die Überwurfmutter **(2)** komplett entnehmen. Sie können nun den Mixstab **(3/4)** vom Motorblock **(1)** entfernen.



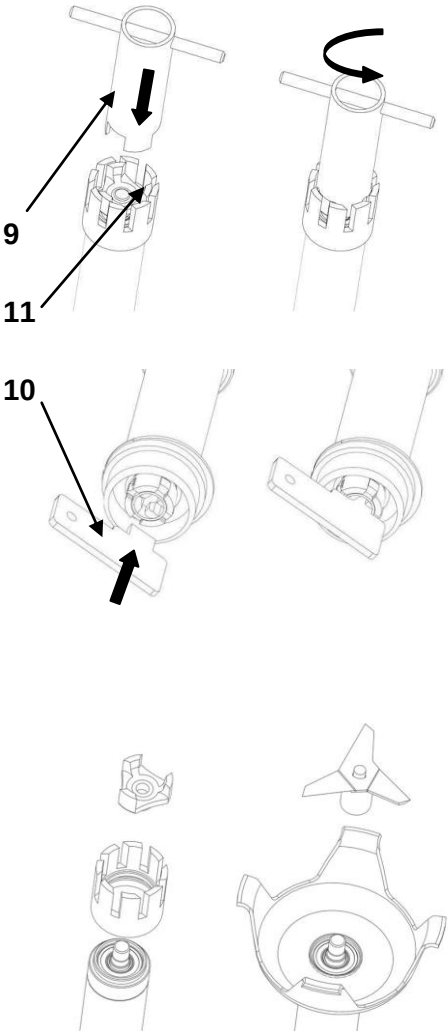
Montieren oder demontieren Sie den Mixstab erst wenn er ausgeschaltet und von der Stromversorgung getrennt ist.

Montage und Demontage des Messers und Rotors

Zur Reinigung oder zum Austausch kann der Rotor des EMA-Stabes oder das Messer des Mixstabes abgeschraubt werden. Dazu entnehmen Sie zuerst den EMA-Stab beziehungsweise den Mixstab vom Motorblock.

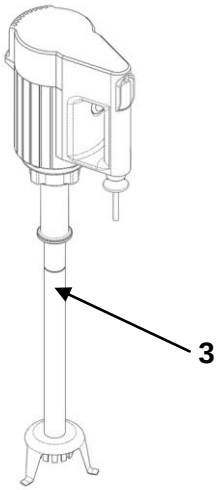
Dazu wird das Werkzeugset **(8)** bestehend aus Schlüssel **(9)** und Gegenhalter **(10)** verwendet.

Stecken Sie als erstes den Gegenhalter **(10)** in den Kupplungskäfig. Stecken Sie anschließend den Schlüssel **(9)** auf dem Rotor bzw. das Messer. Durch eine Drehung gegen dem Uhrzeigersinn und gleichzeitigen Gegenhalten kann der Rotor oder Messer gelöst und abgeschraubt werden.



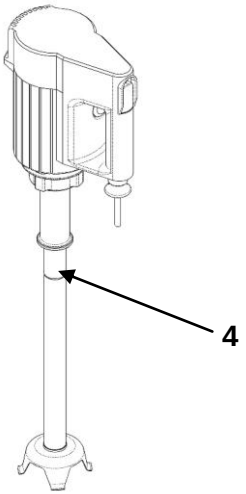
Arbeiten mit dem EMA-Stab

Der EMA-Stab **(3)** ist dazu vorgesehen Suppen, Saucen, Eintöpfe und Pürees zu Emulgieren, zu Mixen oder Aufzuschlagen. Tauchen sie den Handmixer leicht schräg in die Flüssigkeit, achten Sie darauf dass die max. Eintauchtiefe nicht überschritten wird und der Messerboden den Kesselboden nicht berührt. Schalten Sie den Handmixer am Schalter **(5)** ein. Zu Beginn des Arbeitsvorganges stellen Sie am Drehknopf **(6)** für ca. eine Sekunde die höchste Drehzahl ein. Danach können sie die gewünschte Drehzahl einstellen und den Arbeitsvorgang beenden und am Schalter **(5)** den Handmixer wieder ausschalten. Nun können Sie den Handmixer aus der Flüssigkeit nehmen.



Arbeiten mit dem Mixstab

Der Mixstab **(4)** ist dazu vorgesehen Suppen, Saucen, Eintöpfe und Pürees zu Mixen. Beim Arbeiten mit dem Mixstab verfahren Sie in gleicher Weise wie bei dem EMA-Stab.



Reinigung

Der Handmixer muss vor dem ersten Gebrauch gründlich und anschließend mehrmals täglich nach der Arbeit, gereinigt werden.

Benutzen Sie ausschließlich handelsübliche und zulässige Reinigungsmittel für die Küchengeräte.

Der Motorblock vom Handmixer ist nur gegen Spritzwasser geschützt. Reinigen Sie ihn nicht unter fließenden Wasser, mit Dampfreiniger, Hochdruck oder ähnliche Methoden.

Zur Reinigung zwischen zwei Einsätzen tauchen Sie das Werkzeug bis zur Höhe der Verschmutzung in einen Behälter mit heißem Wasser. Lassen Sie den Handmixer einige Sekunden laufen, das Werkzeug reinigt sich von selbst.

Zur Reinigung nach dem Gebrauch demontieren Sie den Mixstab vom Motorblock.
Reinigen Sie den Mixstab **(3 bzw. 4)** mit einer Bürste und heißem Wasser sowie fettlösenden Mittel. Spülen Sie den Mixstab mit klarem Wasser ab und desinfizieren diesen danach.
Zur Reinigung des Motorblocks **(1)** verwenden Sie nur einen Schwamm. Wischen Sie mit diesen über die Oberfläche des Motorblockes **(1)**.

Hinweis: Benutzen Sie keine harten Gegenstände zur Reinigung.

8. Störungen

Sicherheitshinweise

Bei Störgeräuschen oder bei abnehmender Leistung schalten Sie den Handmixer sofort aus.

Bei Blockierungen des Handmixers schalten Sie den Handmixer aus und trennen Sie ihn von der Stromversorgung. Erst anschließend dürfen Sie versuchen verklemmtes Mixgut zu entfernen und so die Blockierung zu lösen.

Bei Eintauchen des Mixers versuchen Sie es nicht wieder aus dem Behälter zu entnehmen. Fassen Sie nicht den Behälter an.
Ziehen Sie sofort den Netzstecker.

Bei Hinfallen des Mixers kontrollieren Sie das Gehäuse auf Risse und Abplatzungen.
Kontrollieren Sie durch Schütteln des Mixers auf verdächtige Geräusche.

Grundsätzlich gilt für alle Störungsbeseitigungen, bei denen der Handmixer oder Komponenten von diesen, demontiert werden müssen, dürfen diese nur vom zuständigen Kundendienst durchgeführt werden.
Bei wiederholten Störungen wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

Bei Eintauchen des Gerätes lassen Sie es von Ihrem Kundendienst kontrollieren.

Tabelle zur Fehlerbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Lösung
Maschine startet nicht.	– Stecker ist nicht eingesteckt. – Thermoschutz wurde ausgelöst – Motor ist defekt	– Stecker einstecken – Diese Fehler dürfen nur von Ihrem zuständigen Kundendienst behoben werden.
Maschine bleibt während eines Arbeitsvorganges stehen.	– Temperaturbegrenzer wurde ausgelöst, weil der Motor zu heiß geworden ist.	– Maschine ausschalten und abkühlen lassen.
Mixgut ist nicht gut verarbeitet.	– Mixstab ist nicht fest am Motorblock befestigt.	– Mixstab mit Überwurfmutter fest am Motorblock befestigen.

9. Wartung

Sicherheitshinweise

Wartungsarbeiten sind, soweit nicht extra angegeben, niemals vom Bediener sondern nur vom Kundendienst auszuführen.

Hinweise auf verschleißanfällige Bauteile

Motor und Getriebelager sind auf Lebenszeit geschmiert. Bei Versagen der Lager sind diese vom Kundendienst auszutauschen.

Die Klingen des Mixstabes unterliegen einem natürlichen Verschleiß. Wenn diese stumpf sind können diese nachgeschliffen werden. Wenn ein Nachschleifen nicht mehr möglich ist müssen die Klingen ausgetauscht werden.

Unterstützung / Kundendienst / Hotline

Der Verkauf und Kundendienst ist:

Kronen Küchengeräte GmbH
Gewerbestr. 3
D-77731 Willstätt
Telefon: +49 (0) 78 54/96 60-0
Telefax: +49 (0) 78 54/96 60-50
info@kronen-germany.de

Der örtliche Verkauf und Kundendienst ist:

Vertriebspartner	
Straße	
Postleitzahl & Ort	
Tel.	
Fax.	
Service ja / nein	

Auszufüllen vom Örtlichen Konzessionsnehmer oder vom Repräsentanten.

10. Anhänge

EG-Konformitätserklärung

nach Maschinenrichtlinie **2006/42/EG.**

Die unterlagenbevollmächtigte Person ist: Christian Höltge
KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

Der Hersteller: KRONEN Küchengeräte GmbH
Gewerbestraße 3
D-77731 Willstätt

erklärt hiermit, dass folgendes Produkt:

Produktbezeichnung: Handmixer EMA-85

Seriennummer: _____

den Bestimmungen der oben gekennzeichneten Richtlinie - einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen - entspricht.

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

- **DIN EN 12853** Handmixer und Handrührer - Sicherheits- und Hygieneanforderungen
- **EMV 2004/108 EG** Richtlinie über die elektromagnetischen Verträglichkeit von Betriebsmitteln

Willstätt, den 24.02.2014
Ort, Datum

Frank Förster
Geschäftsführer

11. Index

Anschlusswerte 10
Arbeiten mit dem EMA-Stab / Mixstab 22
Ausschalten 20
Bedienelemente 14
Einschalten 19
Entsorgung 7
Fehlerbehebung 26
Garantiebedingungen 6
Herstelleranschrift 4
Kesselhalter 23
Konformitätserklärung 29
Kundendienst 28
Lieferumfang 11
Montage / Demontage 21
Reinigung 24
Sachmangelhaftung 5
Sicherheitsvorrichtungen 14
Stillsetzen im Notfall 20
Störungen 25
Transport 16
Typenschild 11
Verpackung 16
Zubehör 15